

Croûte de Spéculoos aux Pêches Sanguines

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------------|-------------------------|
| - PÂTE BRISEE | 1x |
| - SPÉCULOOS (BISCUIT) | 6-7 |
| - PÊCHE(S) | 8-9 petites (sanguines) |
| - SUCRE DE CANNE | |
| - BLANC(S) D'OEUF(S) | 1 |
| - SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE) | |

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte dans un moule à tarte sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Faites-la cuire à blanc 10 minutes (en déposant des pois-chiche ou autre au centre).
- Fouettez le blanc d'œuf.
- A la sortie du four, retirez les pois-chiche et badigeonnez le fond de la pâte avec le blanc d'œuf. Remettez au four pour 6-7 minutes.
- Entre temps, pelez et concassez légèrement les pêches. Sucrez-les avec 1 c à soupe de sucre de canne.
- Concassez également les spéculoos.
- A la sortie du four, déposez une couche de spéculoos sur la tarte précuite puis répartissez les pêches concassées. Saupoudrez avec 1 c à soupe de sucre de canne et enfournez pour 20-25 minutes.
- Lorsque la tarte est à point, sortez-la du four et laissez refroidir puis réservez au frigo après avoir démouler.
- Au moment de servir, saupoudrez les fruits avec un peu de sucre glace.

